

بسم الله الذي هو مدير الامور



موضوع :

اسانس و رنگ ها در کارگاه های قنادی و شیرین پزی

مدرس:

مهندس خوانساری

(کارشناس نظارت بر مواد غذایی و آرایشی بهداشتی)





تنوع جزو مهم‌ترین مباحث است.

بهترین غذاهای دنیا هم اگر هر روز با یک رنگ

و شکل تکراری طبخ شوند، از چشم می‌افتند.

برای همین، بشر برای ایجاد تنوع در ظاهر غذا

سراغ رنگ رفت. این روزها رنگهای متعدد غذا

برای ایجاد حق انتخاب بیشتر، زیبایی، تنوع و

بازارپسندی در اکثر فروشگاه‌ها عرضه می‌شود.

رنگ:



یکی از مشخصات غذایی است که به وسیله احساس بینایی درک شده و از نظر پذیرش مصرف کننده بسیار مهم است تقریباً تمام غذاها از هنگامی که به صورت خام بوده تا زمانی که به صورت غذای کامل تبدیل شود با یک رنگ رنگ و طعم مواد غذایی در بسیاری موارد به هم مربوط می باشد قابل قبول برای مصرف کننده شناخته می شود. همه افراد به رنگ مواد غذایی حساس هستند و درواقع با مشاهده رنگ مواد غذایی اشتهای ما تحریک شده و یا از بین می رود.

رنگی که می بینیم به وضوح طعمی را که خواهیم چشید به ما القا می کند، مثلاً رنگ توت فرنگی نشان دهنده طعم توت فرنگی در محصول است.



اهداف استفاده از رنگها:

۱. در مواردی از رنگ برای خوش منظر نمودن و یا یکنواختی و متحدالشکل کردن محصولات استفاده می شود

۲. گاهی هم برای مخفی کردن و پوشاندن و نامحسوس جلوه دادن عیوب و تقلبات فرآوردههای غذایی به کار میرود که مجاز نمی باشد

۳. افزودن رنگ در صنایع غذایی ممکن است برای برگرداندن رنگ اصلی ماده غذایی باشد (رنگ محصول کمتر از انتظار مصرف کننده باشد: سس گوجه فرنگی)

پررنگ کردن رنگ طبیعی ماده غذایی جلب اشتها و نظر مصرف کننده هویت دادن به ماده غذایی (مثلا رنگ نارنجی در نوشابه پرتقالی یا رنگ سبز در ژله طالبی)، رنگ دادن به محصولات بی رنگ جهت افزایش جذابیت مثل پاستیل پیشگیری از بی رنگ شدن محصول تا رسیدن به مصرف کننده، تزئین ماده غذایی (مثل رنگ؟ های مصرفی در قنادی)

۴. در نهایت تاثیر بر ارزیابی کیفی محصول به وسیله مصرف کننده

تاریخچه پیدایش رنگها :

قرن هاست که رنگها به اشکال مختلف به مواد غذایی اضافه می‌شوند. طبق اسناد تاریخی حدود ۱۵۰۰ سال قبل از میلاد مسیح در شهرهای مصر سازندگان شیرینی عصاره‌های طبیعی را برای بهبود ظاهر محصولات خود مورد استفاده قرار می‌دادند. به دنبال انقلاب صنعتی، مواد غذایی فرآیند شده و صنایع غذایی نیز به سرعت توسعه یافت و افزودن رنگ از طریق ترکیبات معدنی و فلزی به منظور پنهان کردن کیفیت پایین مواد غذایی مورد استفاده قرار گرفت. در سال ۱۸۵۶ اولین رنگ سنتتیک توسط آقای تولید شد و با گذر زمان افزودنی‌های رنگی در آمریکا و اروپا در انواع مختلف مواد غذایی شامل کچاب، خردل، ژله‌ها و مشروبات الکلی مورد استفاده قرار گرفت. اغلب این مواد از نظر ایجاد مسمومیت و دیگر اثرات جانبی مورد آزمایش قرار نگرفته بود و هیچ نوع کنترل و یا قوانینی برای استفاده از آنها وجود نداشت. رنگ‌های شیمیایی به سادگی و ارزانی تولید می‌شد و از نظر خواص رنگ‌آمیزی مقدار کمی از آنها مورد نیاز بود، آنها به سادگی مخلوط می‌شدند و برای از بین بردن طعم نامطلوب مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گرفتند. با افزایش سریع استفاده از رنگ‌های شیمیایی اثرات آنها بر کیفیت مواد غذایی و سلامتی مصرف‌کنندگان مورد توجه قرار گرفت و این امر منجر به وضع قوانین زیادی در سراسر جهان در مورد استفاده از آنها شد، به عنوان مثال در آمریکا استفاده مجاز از رنگ‌های مص از ۷۰۰ به ۷ مورد کاهش یافت.



در یک تقسیم‌بندی کلی، رنگ‌ها به دو دسته تقسیم می‌شوند:

- مجاز

استفاده مناسب و در حد مجاز از رنگ‌های مورد تایید نمی‌تواند اثر نامطلوبی روی سلامت افراد بگذارد اما استفاده بیش از اندازه آنها می‌تواند عطر و طعم غذا را تحت تأثیر قرار دهد و سلامت مصرف کننده را به خطر بیندازد.

- غیرمجاز

-رنگ‌های غیرمجاز برای رنگ کردن قالی و لباس و... به کار می‌روند و متأسفانه به علت ارزان بودن، کم‌کم جایی را در بین خوراکی‌ها باز کرده‌اند. ناگفته نماند که تولید و عرضه این‌گونه رنگ‌ها در حیطه صنایع غذایی کار عده‌ای افراد سودجو است

-رنگ‌ها به‌طور گسترده‌ای در تمام طبیعت، در میوه‌ها، سبزی‌ها، دانه‌ها و ریشه‌ها وجود دارند. ما در غذاهای روزانه مقادیر زیادی از رنگ‌دانه‌ها را مصرف می‌کنیم. جذب این مواد از طریق مواد غذایی فرآیند شده با رنگ‌های طبیعی حائز اهمیت است



بیماریهای ناشی از مصرف رنگهای غیر مجاز:



*سبب بروز سرطان میگردد

*بیماریهای کبدی و کلیوی در مصرف کنندگان افزایش دهد

(احتمال آسیب دیدن کبد و کلیه به عنوان دو سیستم

سایر ارگانهاست)سمزدای بدن، بیشتر از

*همچنین افراد آسیب پذیری مثل کودکان،

خانمهای باردار و سالمندان را بیشتر در معرض

خطر به حساب می آیند

«استفاده از رنگهای غیرمجاز در خوراکیهای

کودکانه ای مثل بیسکویت یا یخمک می تواند باعث

از کار افتادگی کبد کودک یا حتی مرگ او شود.

امکان بروز ناهنجاری کودک و سقط جنین هم در

مادرانی که مصرف کننده رنگهای غیرمجاز هستند،

دور از انتظار نیست





انواع رنگها از نظر **منشا تولید رنگها** در سه گروه زیر :
قرار دارند



رنگ های طبیعی :

مواد طبیعی گرفته می شوند رنگ کننده طبیعی همانطور که از اسم آنها پیدا است منشاء طبیعی دارند و در مقایسه با رنگهای مصنوعی قدرت رنگ کنندگی کمی دارند و لذا کمی باید به مقدار بیشتری مصرف کردند. پایداری این نوع رنگها کم بوده و در مقابل تغییرات درجه حرارت و اسیدیته غیره به سرعت تجزیه می گردند. مهمترین آنها عبارتند از چغندر قرمز ، کارامل ، کاروتن ، کلروفیل ، روناس ، گلرنگ ، زعفران و زردچوبه است

■



رنگ های مشابه طبیعی :



که بعد از کشف فرمول هر رنگ طبیعی در صنعت با به کارگیری مواد شیمیایی مشابه آن ساخته می شوند .

استفاده و یا استخراج رنگ از منابع طبیعی همیشه مقرون به صرفه نبوده و یا دسترسی به مواد اولیه وجود ندارد، بنابراین ساختمان رنگدانه های طبیعی مورد شناسایی قرار گرفته و مشابه آن در صنعت ساخته می شود.

از این رنگها می توان بتاکاروتن را ذکر کرد که در سالهای اخیر در صنعت ماکارونی ایران مورد استفاده قرار می گیرد. در کشور ما گندم مخصوص ماکارونی به صورت انبوه تولید نمی شود، گندم های گونه دئوروم، سبب ایجاد رنگ زرد در ماکارونی می شود





رنگ های شیمیایی مصنوعی

مثل برخی رنگ های آبی اقیانوسی که در ژله ها یا پاستیل و پوشش برخی شکلاتها و نوشابه های غیر الکلی



طبق دستورالعمل در خصوص استفاده از رنگ در فرآورده های قنادی

مصرف رنگهای مصنوعی مجاز تنها در محصولات تولیدی کارخانجات مواد غذایی که دارای پروانه ساخت و مسوول فنی است

مجاز می باشد. در حالی که کارگاههای تولیدی صنفی مانند مراکز و کارگاههای قنادی فقط و فقط مجاز به استفاده

از رنگهای طبیعی مورد تأیید وزارت بهداشت مانند زعفران و کاکائودارای مجوز مصرف بهداشتی هستند



با حرکت به سمت طبیعت سراغ رنگ‌های طبیعی بروید



لازم نیست برای شکل دادن به غذاهای تان از رنگ‌های مصنوعی و مضر استفاده کنید. شناخت و استفاده از رنگ‌های طبیعی می‌تواند سلامت شما و اعضای خانواده‌تان را تضمین کند. اگر نمی‌دانید چه‌طور این کار را انجام دهید، می‌توانید با این چند رنگ

شروع کنید

استفاده از آب **چغندر** برای رنگ قرمز

استفاده از آب **اسفناج یا جعفری** برای رنگ سبز

استفاده از **گلرنگ** برای رنگ زرد

استفاده از **زعفران** برای رنگ نارنجی

استفاده از **پودر کاکائو** برای قهوه‌ای کردن کیک‌ها و شیرینی‌ها

استفاده از آب **تمشک یا شاتوت** یا برای رنگ بنفش

استفاده از **شربت‌های خانگی (توت‌فرنگی، آلبالو و به)** برای رنگ نوشیدنی‌ها و شیرینی‌ها





هشدار **زعفران عربی نخرید!**

متأسفانه این روزها زیاد دیده می‌شود که زایران ایرانی اقدام به وارد کردن رنگ غذا با

عنوان زعفران عربی از کشورهای حوزه خلیج فارس می‌کنند، غافل از اینکه سوغاتی بدون

مجوز (فاقد تاییدیه وزارت بهداشت) یعنی **یک بیماری وارداتی!**

همراه بار مسافران می‌باشد. است و بنابراین اگر دوست ندارید به نزدیکان تان بیماری

سوغات دهید، از خریدن خوراکی‌های مجهول‌الهویه مثل **زعفران عربی (الصفار)** صرف‌نظر کنید.



قیمت بالای زعفران موجب شد که این ماده موردتقلب های زیادی قرار می گیرد از جمله آنها می توان از رنگامیزی پرچم گیاه گلرنگ و گیاههای مشابه (ریشک های اطراف ذرت یابلال) با رنگهای مصنوعی نام برد.

روش تشخیص تقلبات: رنگ زعفران خالص
روی شعله گاز، رنگ بنفش ایجاد می کند که مربوط به پتاسیم موجود در آن می شود ولی رنگ نارنجی رنگ زعفران تقلبی را نشان می دهد.



طعم (Flavour):

مجموعه خصوصياتی است که عمدتاً در دهان به وسیله دو حس بویایی و چشایی احساس می شود، به مغز انتقال می یابد و به وسیله مغز تفسیر می گردد. بنابراین ارکان طعم را دو حس بویایی و چشایی تشکیل می دهند. طعم از خصوصیات حسی مواد غذایی محسوب می شود و به موازات دیگر خصوصیات حسی یعنی، رنگ، بافت، درجه حرارت، شکل و اندازه، درمیزان پذیرش محصول یا فرآورده بسیار موثر می باشد، زیرا هر چقدر که یک ماده غذایی از نقطه نظر ارزش غذایی در سطح بالایی قرار داده شود و بسیار مغذی باشد، تنها در صورت داشتن طعم مطلوب مورد پذیرش مصرف کننده قرار می گیرد.





در سالهای گذشته به غلط از واژه **اسانس** به جای **طعم دهنده** استفاده شده است و این واژه کمابیش مورد استفاده قرار می گیرد، مانند اسانسهای اتری، اسانسهای روغنی و اسانس های الکلی. به موازات اسانس در صنعت غذا از **اولئورزین ها** نیز استفاده می شود. اولئورزین ها در حقیقت ترکیباتی هستند که از **ادویه جات** استخراج می گردند و تفاوت آنها با اسانس ها در داشتن ترکیبات یا مواد غیر فرار است. امروزه از واژه **طعم دهنده Flavourings** به جای اسانس استفاده میشود که به سه دسته،

— **طعم دهنده های طبیعی (گلاب - هل)**

— **طعم دهنده های مشابه طبیعی**

— **طعم دهنده های مصنوعی یا تقلیدی** تقسیم می شوند.

سخن آخر

رنگین کمان سلامت:

مصرف میوه ها و سبزیها دارای رنگهای (قرمز - زرد -

نارنجی - سبز - بنفش و...) در تهیه مواد غذایی فرایند

شده منجر به پیشگیری از بیماریهای قلبی عروقی ،

دیابت و درمان آن ، سرطان ، فشار خون ، افزایش قدرت

حافظه تفکر میگردد.



